«DR COOK» ΑΠΛΑ, ΚΑΤΑΝΟΗΤΑ & ΕΥΧΑΡΙΣΤΑ!

Ο Γιάννης Λουκάκος στο Mega, ως «Dr Cook», δημιουργεί τη δική του τηλεοπτική σχολή μαγειρικής: για οικιακούς μάγειρες, προτείνοντας νόστιμα, απλά και δημιουργικά πιάτα.

Γράφει η ΑΝΘΗ ΑΚΑΡΕΠΗ

Ο chef κάνει τα πρώτα του βήματα στη διδασκαλία μαγειρικών μεθόδων, με την πενταμελή παρέα του, που διασκεδάζουν μαγειρεύοντας, ενώ εκείνος απαντά σε όλες τους τις απορίες.

- Πώς προέκυψε η δημιουργία του «Dr Cook» και ποιες προσδοκίες έχετε από αυτή την εκπομπή;

«Μετά το "Masterchef" ιστήρχαν από το κανάλι σκέψεις ν' αναλάβει κάθε κριτής από μια δική του εκπομπή. Το concept της δικής μου κράτησε όλοι ότι θα ήταν από-λυτα ταιριαστό σε εμένα και παρόλληλα χρήσιμο, αν αφορούσε στη διδασκαλία μαγειρικών μεθόδων για το σπίτι. Η μετάδοση βασικών, χρήσιμων γνώσεων μαγειρικής με ασλότητα και σιφιγνεια, ώστε να είναι κατανοητές και χρηστικές στον καθένα, είναι κάτι που με ευχαριστεί πολύ και το απόλο μπορώ να υποστηρίξω με επιτυχία. Εξάλλου, ήδη το κάνω, εδώ και περισσότερο από ένα χρόνο μέσα από το site μου το www.yiannislucacos.gr. Κάπως έτσι ξεκίνησε η δοκιμή "Dr Cook". Ωσόν αφορά τις προσδοκτες μου, από αυτό το νέο βήμα, είναι να καταφέρω να επιτύχω το σκοπό μου και αυτή η νέα εκπομπή να βοηθήσει πραγματικά τους τηλεθεατές, ως τηλεοπτική σχολή μαγειρικής, νε μάθουν να μαγειρεύουν πιο σωστά, πιο μεθοδικά και γευστικά».

ΟΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΒΑΣΕΙΣ

- Θεωρείτε ότι αυτού του είδους οι εκπομπές ανοίγουν το δρόμο για επίδοξους σεφ;

«Εκπομπές σαν το "Dr Cook" ανοίγουν το δρόμο για καλύτερους οικιακούς μάγειρες, που θα μπορούν να φτιάξουν ένα φαγητό το οποίο να μοιάζει σε ποιότητα και γεύση με αυτό ενός σεφ. Οι επίδοξοι σεφ μπορούν, επίσης, να βοηθηθούν με τέτοιες εκπομπές, αλλά μόνο μέχρι το επίπεδο αποκτήσης κάποιων απαραίτητων βάσεων. Θα πρέπει να μάθουν πολλά περισσότερα και να επιδείξουν ικανότητες σε πραγματικές συνθήκες εταγγελματικής κουζίνας, για νε μπορέσουν να ανοίξουν στον εαυτό τους το δρόμο της καριέρας ενός σεφ».

- Ποιο νεότερο στοιχείο για την τέχνη της μαγειρικής θα δουν οι τηλεθεατές από την εκπομπή;

«Το σωστό και εύκολο τρόπο με τον οποίο μπορεί κάποιος τελικά να μαγειρέψει εύγεστα πιάτα. Τους περισσότερους τρόπους μαγειρέματος τους γνωρίζουν όλοι όσοι ασχολούνται με τη μαγειρική, αλλά πολλές φορές τους κάτεχουν λανθασμένα και αγνοούν πολλές βασικές λεπτομέρειες. Όταν δεν εφαρμόζουμε σωστά μια τεχνική στην κουζίνα, χάνουμε το καλό αποτέλεσμα που μπορεί νε μας δοσει. Το "Dr Cook" ερχεται νε βοηθήσει λοιπόν ν' αποκτηκει κανείς την απαραιτητη μεθοδικότητα ώστε νε εφαρμόζει τους τρόπους που λίγο-πολύ ήδη ξέρει, αλλά πιο σωστά πλέον και προσέχοντας ώλα εκείνα τα σημεία που θα του εξασφαλίσουν ένα ωραίο, πετυχημένο και γευστικό φαγητό».

ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ

- Η παρέα των πέντε επώνυμων μαθητευόμενων μάγειρων-φίλων σας, πώς δένει μαζί σας...

«Είναι οι μαθητές μου. Παρακολουθούν τις οδηγίες μου για σωστό μαγείρεμα και μετά της εφαρμόζουν με τις συνταγές που τους δίνω. Εκπροσωπόν λίγο-πολύ κάθε οικιακό μάγειρα και τον κάθε τηλεθεατή-μαθητή. Οι απορίες τους, η πρακτική που κάνουν κοντά μου και η γευστική δοκιμή των όσων φτιάχνουμε, βοηθά να κάνουμε την εκπομπή νε ξεφύγει από τα συνηθισμένα πλαίσια και να αποτελέσει μια αληθινή σχολή μαγειρικής! Εμένα μου προσφέρουν την ευκαιρία νε μη διδάσκω "ξερά" και αόρατα μπροστά στο φακό μιας κάμερας, αλλά να αλληλεπιδρώ με αληθινούς μαθητές, πρόσωπα που με βοηθούν να αναπτύξω καλύτερα τη διδασκαλία μου και να τη συμπληρώσω, απαντώντας σε απορίες και διορθώνοντας λάθη. Ο τηλεθεατής βλέπει σε αυτούς τον εαυτό του και μαθαίνει μέσα από τις ερωτήσεις και τα λάθη τους. Έτσι, είμαστε όλοι εντέλει μια πολύ ωραία παρέα που διασκεδάζουμε μαγειρεύοντας... Και στο "πάμαστε" συμπεριλαμβάνω και τους τηλεθεατές».

- Η αγάπη για τη μαγειρική μεταδίδεται μέσω τηλεόρασης ή απαιτούνται και άλλα στοιχεία εκ μέρους του μαθητευόμενου για να αποκτήσει τις πραγματικές γνώσεις και να ασχοληθεί επαγγελματικά μαζί της;

«Η επαγγελματική ενασχόληση με τη μαγειρική απαιτεί πολλά χρόνια πρακτικής και σκληρής δουλειάς. Η τηλεόραση μπορεί νε δείξει στον καθένα κάποια μονάτια και νε γνήσια σε τεχνικές και μυστικά που θα ακατέλεγαν τη βάση κάνω στην αρχή ώλα δοκιμάσει κανείς για να αναπτυχθεί και να πατήσει τους στόχους του. Η κεραιτέρω πορεία, όμως, εξαρτάται από τη θέληση για μάθηση και την αγάπη που έχει κανείς για το αντικείμενο, ώστε νε εξακριβεί και νε εξελιχθεί. Απαιτείται μια προσωπική κινήτρηση-ώθηση με ίδια λόγια, ώστε νε αξιοποίησει στο έπακρο ό,τι μαθαίνεις και βλέπεις - και αυτή τη δύναμη και ώρεξη, αυτή την αγάπη πιο πάνω, την έχει κανείς μεσα τοι».

Εκπομπές σαν το «Dr Cook» ανοίγουν το δρόμο για καλύτερους οικιακούς μάγειρες, που θα μπορούν να φτιάξουν ένα φαγητό το οποίο να μοιάζει σε ποιότητα και γεύση με αυτό ενός σεφ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΥΠΟΘΕΣΕΙΣ

- Πώς βρέθηκε ένας μηχανολόγος μηχανικός να ασχολείται με την τέχνη της υψηλής γαστρονομίας;

«Η μαγειρική είναι κάτι που αγαπούσα από παιδί και το εξασκούσα ως χόμπι. Όταν ηρθε η ωρα νε κάνω μια επαγγελματική επιλογή, στρεφηκα προς τις σπουδές μηχανολόγιας, επειδή η ενασχόληση με τη μαγειρική δεν μου εμοιαζε μια ασφαλής επαγγελματική διεξοδος. Στην πορεια διαπιστωσα πως τελικά το αντικείμενο που σπούδαζα δεν μου ταίριαζε ως επαγγελματική δραστηριότητα και ετσι επιφασισα να στραφώ προς τη μαγειρική».

- Που είναι τα προσωπικά σας στιλ ως chef, αυτό που σας βοήθησε να ξεχωρίσετε και να βραβευτείτε για δυο συνεχείς χρονιες...

«Αυτό που εκανε τη δουλειά μου να ξεχωρίσει τα τελευταιο χρόνια είναι η φιλοσοφία που εφαρμοσα στην κουζίνα του "Ψωμί & Αλάτι". Απλά πιατα αλλά συνάμα δημιουργικά, τα οποια φτιάχνονται με τα πιο ποιοτικά υλικά. Πωροσκευές που εχουν γερα τις βασεις τους σε οικείες και αγαπημενες γευσεις, αλλά επιτρεπουν στη φαντασία να επεμβει διακριτικά, τολμώντας τα ταιαγεμα με ολλα στοιχεία από διαφορα μερη της Ελλαδας και της Μεσογειου. Ολα αυτά, μαζί με εμπειρία, πολυ καλή τεχνική και προσοχη στη λεπτομερεια. Δίνουν ένα αποτελεσμα οικειο, αλλά ταυτοχρονα διαφορετικό και πρωτοτυπο, που καταφερνει να κερδισει συνηθως τις εντυπωσεις».

- Η φιλοσοφία της δικής σας μαγειρικής αρκείται μόνο στα αγνά και ποιοτικά υλικά ή χρειαζεται παραπανω παθος για να οδηγησει ένα chef στο σημειο να διεκδικει πρωτα στο χωρο του...

«Η πρωτο δεν ειναι κάτι που με ενδιαφερει. Αυτο που με ενδιαφερει ειναι να εχω ικανοποιημενος με τον εαυτό μου γι' αυτό που δημιουργω και προσφερω. Γι' αυτο ειναι πρωτος, πάντως, ενω και οι δυο παραγοντες που αναφερετε αποτελουν προαπαιτουμενο, χρειαζονται πολυ περισσοτερα από αυτα. Χρειαζεται, μεταξυ αλλων, απιστευτος κοπος, αφοσιωση, ικανότητα, δημιουργικότητα, ταλέντο κ.ά.».

- Μετά τον ηλεκτρονικό οδηγό μαγειρικής στο διαδίκτυο που έχετε δημιουργήσει, τι αλλο ετοιμάζετε;

«Ναι, υπαρχει κάτι πολυ σχετικό με τη "διδακτική" δραστηριότητα που αναπτυσσω ηδη μεσα από το site αλλά και τη νέα μου εκπομπή. Ετοιμαζω ένα δικό μου χωρο μαθητών. Συντομα θα παροδιδω σεμινάρια, για καθε επιπεδο μαγειρων, με σκοπό να μπορεί ο καθένας να μογειρεψει κοντά μου, για νε επεκτείνει τις γνώσεις και να βελτιωσει τις ικανότητες του. Οι σχετικές ανακοινωσεις θα υπαρχουν στο site μου, στην ενοτητα "Σεμινάρια", και συντομα ελπίζω θα ειναι αρκετες και ενθαρρυντες».

- Γνωρίστε μας τον Γιάννη Λουκάκο, χωρίς πολύ μαγειρικής και μακρύ από τον πάγκο της κουζίνας...

«Μου αρεσει πολυ να ταξιδεύω και να περνάω ποιοτικό χρονο με δικους μου ανθρωπους. Απολαμβανω το φαγητό και τα εστιατόρια και αγαπω το θεατρο. Βεβαια, αυτό το διαστημα οι επαγγελματικες μου δραστηριοτητες και υποχρεωσεις δεν μου επιτρεπουν να μπορω να τα χαρω, καθως περνω πολλες ωρες στην εργασια μου. Οταν ξεκλεψω λιγο χρονο, ωστόσο, προσπαθω να βολεψω κατι από τα παραπανω, αν και η επιλογή δεν ειναι καθολου τυχαία».